

Kiosque à baguettes

Réf : KIOSKBAGUETTES

Kiosque de boulangerie intérieur et extérieur

3 prix de vente maximum - Capacité maximale 288 baguettes.

+

Points forts

- Robuste et grande facilité d'utilisation.
- Design épuré et vitrine esthétique permettant une excellente visibilité des produits de l'artisan boulanger.
- Système antigel et déshumidificateur pour les baguettes.
- Très grande capacité de stockage avec 96 compartiments / 288 baguettes.
- Gestion à distance via le lecteur CB NAYAX.
- 3 prix différents possibles sur 3 niveaux.
- Ouverture 24H/24 - 7J/7, 365 jours/an.
- Peu de frais par point de vente.
- Flux de trésorerie positif : le distributeur s'autofinance. Rentabilité dès 15 baguettes par jour.
- Paiement par pièce et / ou carte bancaire sans contact.
- Made in France.



DESCRIPTION

Kiosque de boulangerie - Distributeur automatique de baguettes, pains, viennoiseries, bonbons, etc... Carrousel d'exposition avec une capacité de 3 niveaux de 32 compartiments. Chargement maximum 288 baguettes. **Fabrication française.** Le pain de votre boulanger quand vous voulez, comme vous voulez ! Quel que soit les horaires et le lieu, retrouvez le pain de votre boulanger ! Global Service Innovation est heureux de vous présenter le distributeur de baguettes DAPS.

En extérieur ou en intérieur, ce magasin réfrigéré peut être **installé partout** : parkings, axes routiers passants, sorties d'usines, zones d'activité, centres commerciaux, hôpitaux, aéroports, places de villages, etc... De fabrication française il est conçu pour la vente des produits boulangers, 24h/24 et 7j/7j.

Idéal pour les boulangers souhaitant **accroître leurs ventes** en baguettes/pains/viennoiseries en proposant leurs produits frais sur de nouveaux points de vente, sans contraintes d'horaires. Le Kiosque à Baguettes est conçu pour la vente de produits boulangers, 24h/24 et 7j/7j. Il répond à la demande grandissante des clients en quête de plus de liberté, à la recherche de produits d'artisans.

Le kiosque à baguettes DAPS, avec son carrousel d'exposition lumineux a une **capacité de 96 compartiments**. Il offre une belle zone d'exposition et une grande visibilité des produits. Ce distributeur est isolé avec un **système antigel et déshumidificateur**. Dans notre kiosque, les produits sont exposés comme en vitrine afin de permettre au client d'apprécier le travail du boulanger.

Kiosque à baguettes



Fonctionnement

Trois zones de sélections possibles (trappe du haut / milieu / bas) avec trois prix différents.

Le client choisit son produit en appuyant sur le bouton correspondant. Le client procède au paiement par carte bancaire sans contact ou par monnaie. La trappe sélectionnée se déverrouille et le client récupère son produit. La trappe se referme automatiquement une fois l'opération terminée.



Caractéristiques

Carrousel d'exposition capacité **96 compartiments**.

Capacité maximale de **288 baguettes**.

Chaque compartiment peut accueillir jusqu'à **3 baguettes**.

Dim : d'un compartiment : Base 11*13 cm, hauteur 55cm.

Structure extérieure du distributeur en acier avec finition en peinture polyester.

Structure des compartiments en **acier inoxydable 304**.

Belle zone d'exposition, **grande visibilité et éclairage LED** des produits.

3 prix différents possibles (1 par niveau) et le client peut choisir son produit.

Dim du distributeur : diamètre 1300mm hauteur 2400mm.

Distributeur sur 4 pieds en Inox, base caoutchouc de diamètre 100mm et réglable en hauteur. Manutention par simple transpalette.

Distributeur isolé avec **système antigel et déshumidificateur** pour les baguettes. Chauffage céramique soufflant intégré et réglable.

Fenêtre de visualisation des produits en verre trempé de 130 mm de large.

Tableau électrique indépendant et protégé avec accès facile pour la maintenance.



Prise électrique disponible dans le distributeur pour faciliter le ménage intérieur avec aspirateur.

Puissance électrique du distributeur **24V - 50W** (+ chauffage céramique soufflant de 2000W).

Poids : 570kg.

Alimentation 220V, avec différentiel au compteur de 16A.

Consommation électrique : en été (sans radiateur) : 80 W/H - en hiver (avec radiateur) environ 0.88 W/H.

Distributeur relié par GSM (une simple alimentation électrique suffit, la connectivité se fait par le réseau téléphonique 4G).

Conçu pour une utilisation intérieure et extérieure sans aucune protection supplémentaire contre la pluie, neige et soleil.

Système de paiement NAYAX : CB, sans contact et monnaieur inclus. Gestion du distributeur à distance par application (stocks, ventes, anomalies...).

Pour le transport juste un transpalette ainsi que des protections polystyrène bien placées pour éviter rayure + sangle de transport.

Fabrication française

Distributeur automatique pouvant être personnalisé entièrement avec des adhésifs, peintures, stickers.

Préconisations pour le raccordement des distributeurs

Kiosques de boulangerie et Kiosques réfrigérés au **réseau électrique** :

La prise extérieure à laquelle sera reliée le ou les distributeurs devra être protégée par un disjoncteur différentiel spécialement dédié au(x) distributeur(s). Il peut s'agir d'un disjoncteur différentiel ou d'un interrupteur différentiel suivi d'un disjoncteur magnéto thermique. La partie « différentiel » protège des électrocutions et la partie magnétothermique protège les câbles des surcharges. Le disjoncteur différentiel mesure la différence d'intensité de courant entre la phase et le neutre. Ce qui permet de mesurer le courant de fuite vers la terre donc de détecter qu'une personne serait en train de s'électrocuter.

I Le disjoncteur différentiel doit être raccordé en tête de l'installation.

II Le distributeur doit toujours être relié à la terre.

III Pour les machines réfrigérées

La partie disjoncteur magnétothermique doit être de classe D, donc adapté à la présence de moteurs. La classe D accepte les appels de courant sur une courte période car les distributeurs réfrigérés sont équipés d'un compresseur et donc d'un moteur électrique monophasé avec condensateur de démarrage.

IV Pour la partie Magnétothermique, le calibre minimum doit être de 16 ampères par appareil

Pour les distributeurs réfrigérés, le calibre de la partie magnétothermique peut n'être que de 10 Ampères. Pour les distributeurs équipés d'un chauffage, le courant peut atteindre au maximum 13,7 Ampères le calibre 16 ampères convient donc.

V Pour la partie « différentiel » elle doit être de type Hi / Si ou Hpi

Reconnaisable grâce au symbole Hi Hpi ou Si. Le type HI possède une « Haute immunité ». Appelé Hpi ou Si suivant le fabricant. Ce type de dispositif différentiel bénéficie d'une immunisation complémentaire contre les déclenchements intempestifs. Ils sont recommandés pour les circuits nécessitant une continuité du service tels que des congélateurs, les circuits informatiques et les appareils hospitaliers. La référence 410754 de chez LEGRAND convient à cette installation. (2P - 20A - 30ma - Type HPI - (cette photo représente le même appareil mais avec un calibre de la partie magnétothermique de 40A).



VI Dimension des câbles.

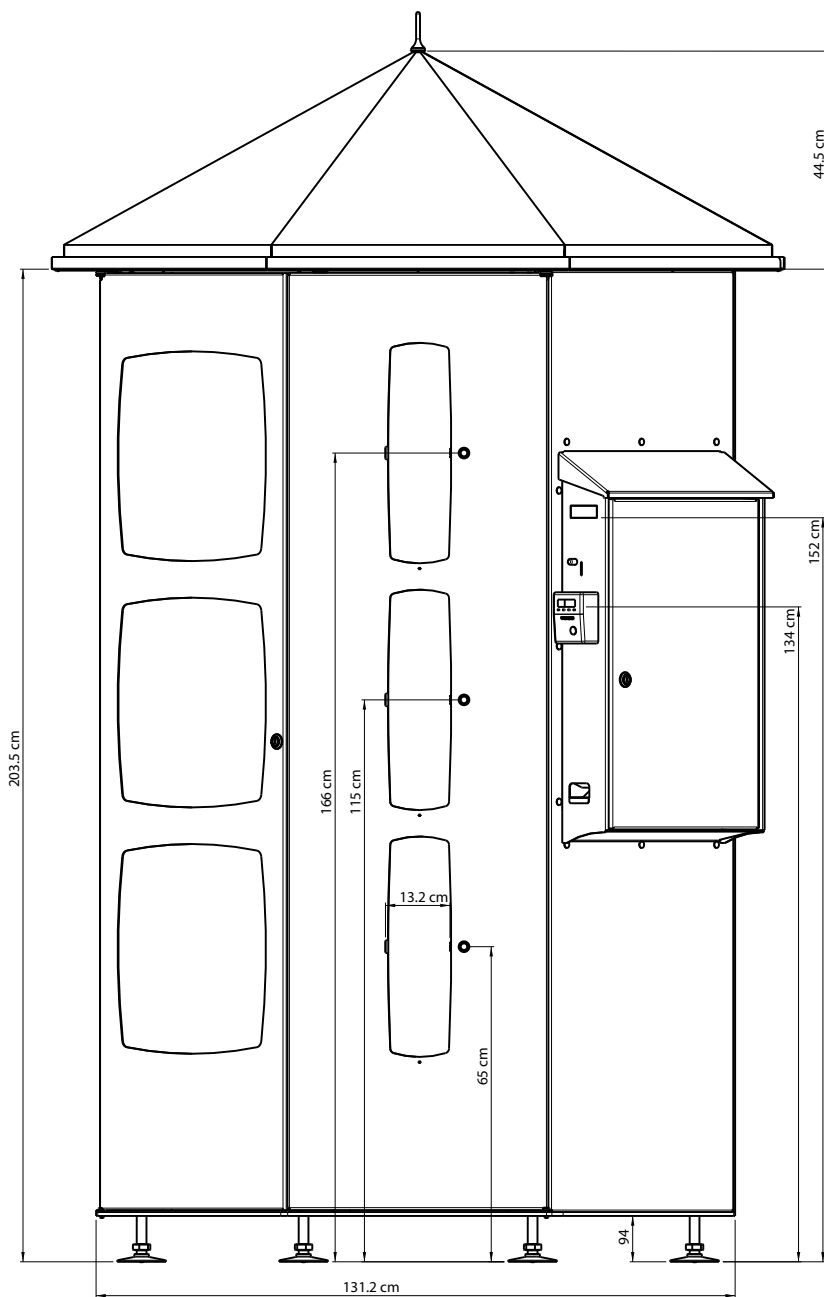
La partie Minimum 1,5mm² si le câble n'excède pas 15 mètres, 2,5mm² si la longueur n'excède pas 25 mètres et 4mm² si la longueur n'excède pas 39 mètres (se reporter aux abaques pour 3,5KW).

VII Prises et raccordements à l'extérieur

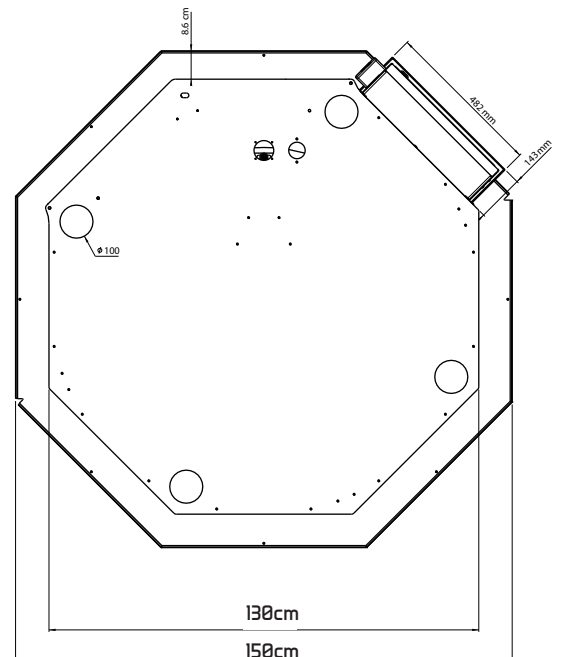
Les installations électriques extérieures sont soumises à des règles strictes de sécurité issues de la norme NF C 15-100. Elles doivent notamment utiliser un appareillage étanche spécifique pour éviter les risques inhérents à l'humidité, aux intempéries et à de fortes variations climatiques.



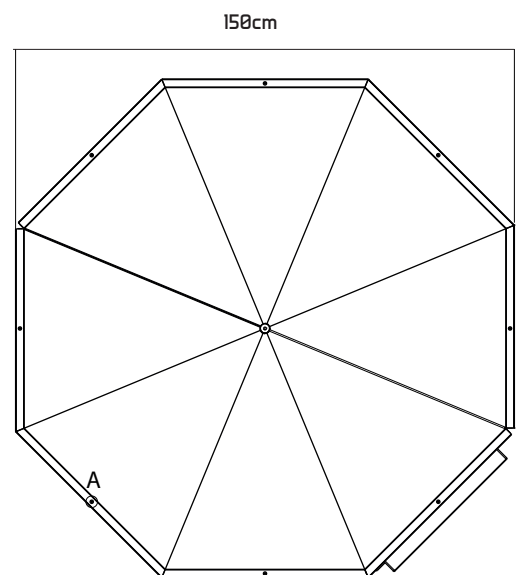
Kiosque à baguettes



Vue de **face**

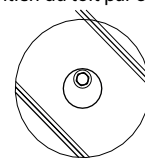


Vue de **dessous**



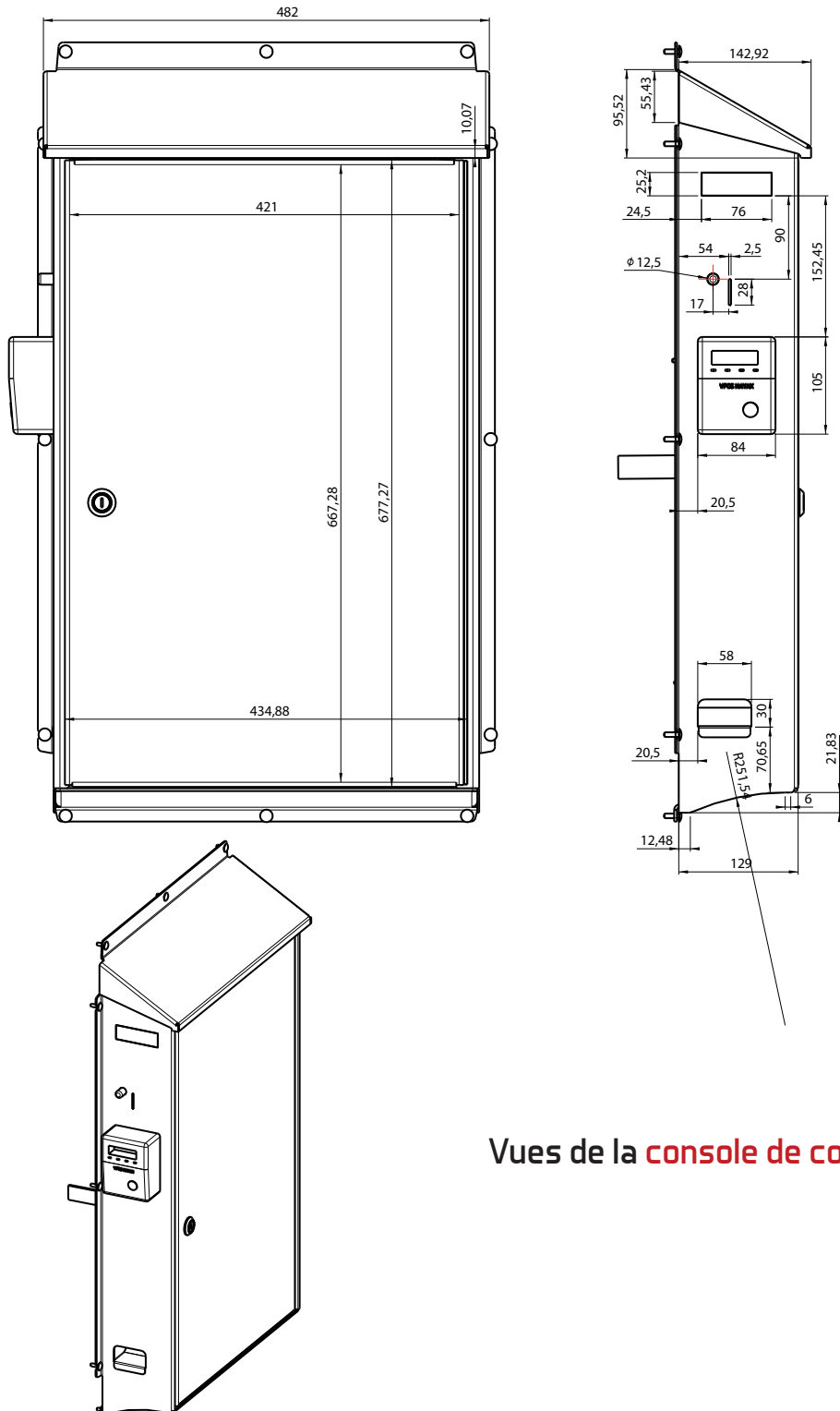
A

Maintien du toit par 8 vis M5



Vue de **dessus**

Kiosque à baguettes



Vues de la console de commande

Kiosque à baguettes



Vue intérieure



Vue intérieure de profil



Vue latérale